

Shotlist: Footage

Topic: Waste Management

Location: Kenema, Sierra Leone

Record Date: Januar 2023

Tech. Details: mp4, 16:9 Full HD

Timecode und Bildbeschreibung

Timecode	Bildbeschreibung
00:00-00:08	Waste Management Auf einem Recyclinghof in Kenema stapeln sich Plastikmüll und alte Aludosen.
00:09-00:24	John Janjo Williams ist WHH Head of project Waste Management. O-Ton „Sie brennen es unabhängig von Sauerstoff, so dass es teilweise verbrannt wird, und dann mit einem Bindemittel gemischt und in eine Gussform gegeben wird.“ Er erläutert, wie auf einem Recyclinghof in Kenema die Jugendlichen Alutöpfe aus alten Dosen und Pflastersteine aus Plastik herstellen.
00:25-01:15	Es wird gezeigt, wie die selbst gefertigten Töpfe von scharfkantigen Rändern befreit werden, die bei der Produktion entstanden sind. Die Materialien wurden vorher von Jugendgruppen in der Stadt gesammelt und auf den Recyclinghof gebracht. Die Produkte werden anschließend auf dem Markt verkauft und verschaffen den Jugendlichen eingeregelteres Einkommen.
01:16-03:43	Mohamed Koneh stellt die Gussform für einen Topfdeckel her. Die WHH unterstützt mit der Leitung der Gruppe, stellt Fahrzeuge für den Mülltransport und Werkstätten zu Verfügung.
03:44-03:51	Das Metall alter Alu-Dosen wird geschmolzen. Aus dem flüssigen Metall entstehen Alu-Töpfe.
03:52-03:53	So sieht Rohling eines Alu-Topfdeckels aus, nachdem das flüssige Aluminium in der Gussform erkaltet ist.
03:54-04:04	Flüssiges Aluminium, das aus alten Getränkedosen hergestellt worden ist, wird in eine Gussform für einen Topfdeckel gegossen.
	Nach dem Erkalten werden ein Topfdeckel und ein Topf aus der Gussform entfernt. Noch haben Deckel und Topf scharfe Kanten, die in einem weiteren Arbeitsschritt mit einer Feile entfernt werden.

04:44-04:48	Der Schmelzofen, in dem alte Alu-Dosen zu flüssigem Metall geschmolzen werden wird abgedeckt, damit die Hitze nicht entweicht.
04:49-05:00	Alhati Yussuf A. Kallon, WHH Head of Recycling group Kenema (mit Topf) und die Projektteilnehmer zeigen stolz, wie Recycling mit einfachen Mitteln gelingen kann.
05:01-05:24	Alhati Yussuf A. Kallon, WHH Head of Recycling group Kenema, erläutert das Prinzip des Projektes Waste Management. O-Ton Gespräch (engl.) "Verbessert sich die Situation?" "Ja, und das gilt auch für die Hygiene. Die Jugendlichen werden hier ausgebildet." "Freunde, die ihn früher immer irgendwo auf der Straße gesehen haben, bewundern ihn, da er nun etwas verdient." "Und die recycelten Artikel gehen nicht kaputt?" "Nein, gar nicht."
05:25-05:33	John Janjo Williams ist WHH Head of project Waste Management. O-Ton (engl.) „Der entstandene Pflasterstein verringert die CO ² - Emissionen wie sonst bei der Herstellung von Zement und er ist auch noch stärker als der aus Zement.“ Er erläutert, die Vorzüge der Pflastersteine, die aus Plastikmüll hergestellt sind im Vergleich zu Pflastersteinen aus Zement.
05:34-05:37	Waste Management.
05:38-05:51	Außeneinstellung Sortierhalle, laufen über Plastikmüllreste Mit Unterstützung der WHH ist am Rande der Stadt Kenema eine Sammelstelle für die nicht verwertbaren und die Reste von Plastik- und Aluminiumdosen entstanden. Das Müllproblem ist in Sierra Leone allgegenwärtig. Von staatlicher Seite gibt es keine umfassende Müllabfuhr, kein Bewusstmachen von Müllvermeidung und keine Gesetze zum Klimaschutz.
05:52-06:50	Drohnenflug über Sammelstelle für den Restmüll am Rande von Kenema. Der Rauch stammt von Feuer, das sich im Müll selbst entzündet hat. Drohne dicht über den Restmüllflächen
06:51- 07:00	Am Straßenrand in einem Vorort der Provinzhauptstadt Kenema türmt sich der Müll. Das Müllproblem ist in Sierra Leone allgegenwärtig. Von staatlicher Seite gibt es keine umfassende Müllabfuhr, keine Erziehung zur Müllvermeidung und keine Gesetze zum Klimaschutz.
07:01-07:10	Fahrt durch die belebten Straßen der Provinzhauptstadt Kenema zum anderen Standort vom Waste Management Projekt der Welthungerhilfe.
07:11-07:24	In der Sammelstelle tragen Jugendliche leere Getränkedosen zusammen, die in der Stadt Kenema

	<p>gesammelt werden. Aus dem Metall der Dosen werden in einem nächsten Schritt Alltagsgegenstände gefertigt.</p>
07:25-08:38	<p>Projekt Skill Up! Ausbildung von Jugendlichen O-Ton Steven Bassie Projektteilnehmer(engl.) “Hier verwenden wir Salzstaub. Das hier ist Plastikmüll. Wir nennen sie Schätze. Die recycelten Materialien verwenden wir, um ein “dalet” herzustellen, das ist ein Pflasterstein, ein “dalet” wie wir ihn für den Boden verwenden. Wir stellen schließlich die Fliesen her, über die wir reden, die Bodenfliesen. Also produzieren wir diese selbst. Wir trocknen sie und binden sie zusammen, es gibt eine Schmelz- und eine Brenntrommel. Wir verwenden Stärke. Du kennst Stärke, oder? Hier verwenden wir kein Plastikmüll, um es anzuzünden, da man das Material sogar im Schlafzimmer verwenden kann. Es ist für uns alle da. Das hier ist Altmetall, über das wir sprechen. Wir haben hier einen Hammer und andere Werkzeuge, um es zu begradigen. Es ist ökologisch, weil es einen Luftzug hat und es ist wirklich nicht schädlich, du kannst es sogar in deinem Schlafzimmer verwenden.“ Auf einem Recyclinghof in Kenema erläutert ein Mitarbeiter der Welthungerhilfe wie aus alten Dosen und Wellblech einfache Öfen, auf denen Familien kochen können, sowie Pflastersteine und Briketts aus Plastikmüll entstehen. Das länderübergreifende Programm Skill Up! bietet vielen tausend jungen Frauen und Männern zwischen 15 und 35 Jahren in armen Ländern die Chance, sich beruflich zu qualifizieren und nach dem Prinzip „Hilfe zur Selbsthilfe“ ein eigenes Einkommen zu erwirtschaften. Betriebswirtschaftliche Grundlagen, handwerkliche Fertigkeiten und Alltagskompetenzen sind life skills, die das Selbstbewusstsein stärken und Kompetenzen schaffen. Die auf dem Recyclinghof hergestellten Produkte ermöglichen außerdem ein Einkommen für die Teilnehmer.</p>
08:39-09:06	<p>Waste Management./ Fahrt durch vermüllte Straßenränder In der Provinzhauptstadt Kenema und in der Landeshauptstadt Freetown türmt sich der Müll am Straßenrand und in einer Fischerbucht. Das Müllproblem ist in Sierra Leone allgegenwärtig.</p>
09:07-09:10	<p>Nachhaltiges und ökologisches Kakaoprojekt/Lagerhaus für Kakao. Eine Mitarbeiterin rechnet in einem Lagerhaus in der Provinz Kailahun den aktuellen Kakaopreis aus. In dem Lagerhaus wird Kakao, der von den Bäuerinnen und Bauern angeliefert wird, gewogen und zu einem fairen Preis angekauft. Das Projekt ist unter anderem durch die WHH gefördert. Für einen Sack mit 75 kg fertigen Kakaos werden</p>

	rund 700 Kakaobäume benötigt. Hierfür erhalten die Produzierenden ca. 150,00 Euro/Stand: Januar 2023. (Projekt SLE 1097-21)
09:11-09:15	Eine Mitarbeiterin schwenkt in einem Lagerhaus in der Provinz Kailahun Kakaobohnen in einem Korb, um Schalen und andere Pflanzenreste zu entfernen. In dem Lagerhaus wird Kakao, der von den Bäuerinnen und Bauern angeliefert wird, gewogen und zu einem fairen Preis angekauft. Das Projekt wird durch die WHH gefördert.
09:16-09:20	Fahrzeuge der Welthungerhilfe passieren ein Dorf im Kailahun District. Zuverlässige Wagen rumpeln über beschwerliche Sandpisten, um die Dörfer, in denen die WHH-Projekte unterhält, zu erreichen.
09:21-09:24	Nachhaltiges und ökologisches Kakaoprojekt – Anbau und Ernte Am Rande des Weges zu den Kakaoplantagen In der Songiema Gemeinde im Kailahun District sitzt ein Falter auf einem Blatt.
09:25-09:30	Ein überschwemmter Weg in der Nähe der Songiema Gemeinde im Kailahun District. Diesen Weg nutzen die Kakaobauern aus dem Ort jeden Tag, um zu den Kakaopflanzen im Regenwald zu gelangen.
09:31-09:34	George Muigai, WHH Head of ADORE Project, durchquert den Regenwald auf dem Weg zu den Kakaoplantagen.
09:35-10:06	Die Frauen von Kakao-Bauern in der Songiema Gemeinde im Kailahun District dreschen Reis für den eigenen Bedarf. Ihre Männer bauen Kakao im Wald nachhaltig und natürlich an. Die Kakopflanzen werden ohne Waldrodung und ohne Dünger im Regenwald gepflanzt. Die Bauern, die für die WHH-Partnerorganisation Lizard Earth arbeiten, können durch verantwortungsvolle Arbeit und Pflege bei der Aufzucht der Pflanzen zu so genannten "Agri-Entrepreneurs" werden. Sie werden so zu Bio- zertifizierten Kakaobauern ausgebildet und erlangen auf lange Sicht Eigentum an den Bäumen.
10:07-10:09	Eine frischer Kakaosetzling/ Kakaopflanze im Regenwald. In der Songiema Gemeinde im Kailahun District wird Kakao im Wald nachhaltig und natürlich angebaut.
10:10-10:17	George Muigai, WHH Head of ADORE Project, begutachtet eine Kakaopflanze.
10:18-10:37	Kakaobauern aus der Gemeinde Songiema stellen sich vor.
10:38-10:55	Kakaobauern haken mit einer Machete am Waldboden Pflanzen ab, damit die Kakaopflanzen genügend Licht und Platz zum Wachsen haben.
10:56-11:05	Kakaobauern aus der Songiema Gemeinde im Kailahun District machen Pause nach einem anstrengenden Arbeitstag im Regenwald.
11:06-11:11	Stenophylla Urpflanzen im Regenwald.

	Die WHH hat zusammen mit der Universität Greenwich den Stenophylla Kaffee wiederentdeckt. Im Regenwald der Kamboi Hills im Kenema District wurden die Urpflanzen der robusten Kaffeesorte gefunden und markiert. Vor Ort werden dort gewachsene Setzlinge identifiziert und dann zu Bauern gebracht, die den Steenophylla unter verschiedenen Bedingungen kultivieren: mit Schatten, in Mischkultur mit anderen Pflanzen, in Monokultur und ohne Schatten. Die Bauern erhalten für ihre Arbeit ein Einkommen und Übernehmen Verantwortung für die Pflanzen.
11:12-11:25	Projekt Kakao ADORE. Kakaobauern aus der Gemeinde Songiema.
11:26-11:36	Kakaobauern aus der Songiema Gemeinde im Kailahun District sind nach einem Arbeitstag im Regenwald auf dem Heimweg. Hier wird Kakao im Wald nachhaltig und natürlich angebaut.
11:37-11:46	Marktszenen. Dorfbewohner handeln mit Trockenfisch
11:47-12:14	Die Bewohnerinnen und Bewohner des Dorfes Baoma im Kailahun Distrikt treffen sich im Dorfgemeinschaftshaus.
12:15-12:34	Aminata erklärt im Lagerhaus des Dorfes Baoma im Kailahun Distrikt wie der faire Handel mit Kakao funktioniert. Kakao ist die wichtigste Lebensgrundlage für die Menschen. Hier sind es vor allem die Frauen, die für die Ernte und die Verarbeitung des Kakaos bis zur fertigen Bohne die Verantwortung tragen. In Baoma hat die WHH Gebäude errichtet, in denen die Bäuerinnen die frisch geernteten Kakaobohnen sortieren, fermentieren und trocknen können. Ebenso ist ein Gebäude für die Lagerung des fertigen Kakaos entstanden. Der Verkauf erfolgt an das soziale Partnerunternehmen Lizard Earth, das den Bäuerinnen und Bauern einen fairen, am Weltmarktpreis ausgerichteten Bio-Kakaopreis zahlt. Die Wertschöpfung bleibt also von der Ernte bis zum Verkauf bei den Menschen vor Ort.
12:35-12:41	Kakao ADORE. Säcke mit getrockneten Kakaobohnen stapeln sich in einem Lagerhaus des Dorfes Baoma im Kailahun Distrikt.
12:42-12:48	Kakao ADORE. Kakaobohnen lagern in einem Lagerhaus im Dorf Baoma im Kailahun Distrikt in Körben.
12:49-13:03	Kakao ADORE. Kakaobohnen werden in einem Lagerhaus im Dorf Baoma im Kailahun Distrikt auf ihre Qualität überprüft.
13:04-13:13	Kakao ADORE. In einem Lagerhaus im Dorf Baoma im Kailahun District werden Kakaobohnen in Säcke abgefüllt.
13:14-13:26	Kakao ADORE. Bäuerinnen und Bauern aus dem Dorf Baoma im Kailahun Distrikt gehen in den Regenwald, um Kakaobohnen zu ernten.
13:27-13:30	Eine Ananaspflanze wächst im Regenwald nahe dem Dorf Baoma im Kailahun Distrikt.

13:31-13:47	Kakao ADORE. Ein Kakaobauer aus dem Dorf Baoma im Kailahun Distrikt versucht mit einem Messer, das an einer langen Holzstange befestigt ist, Kakaoschoten aus den Wipfeln von hohen Kakaopflanzen zu schneiden.
13:48- 14:17	1070 Kakao ADORE. Kakaobäuerin Jattu Kowneh erntet eine reife Kakaoschote.
14:18-15:39	Kakao ADORE. Im Dorf Baoma im Kailahun Distrikt trennen Kakao-Bäuerinnen Kakaobohnen aus frisch geernteten Kakaoschoten.
15:40-15:49	Kakao ADORE. Die Kakao-Bäuerinnen bahnen sich ihren Weg durch den Regenwald nach der Kakao-Ernte zurück ins Dorf.
15:50- 15:52	Redscreen
15:53-15:55	Die Bäuerinnen gehen an einer Ananaspflanze vorbei, die im Regenwald nahe dem Dorf Baoma im Kailahun Distrikt wächst
15:57-16:35	Kakao ADORE. Die Kakao-Bäuerinnen sind nach von der Kakao-Ernte auf dem Rückweg ins Dorf. Sie transportieren die Behältnisse mit den frisch geernteten Kakaobohnen traditionell auf ihrem Kopf.
16:36-16:50	Kakao ADORE. Kakobäuerinnen sortieren frisch geerntete Kakaobohnen.
16:51-16:56	Kakao ADORE. Kakaobäuerinnen füllen frisch geerntete Kakaobohnen zu Wiegen in einen Sack.
16:57-17:03	Kakao ADORE. Frisch geerntete Kakaobohnen werden gewogen.
17:04-17:18	Kakao ADORE. Frische Kakaobohnen werden zum Fermentieren in Bananenbaumblätter eingewickelt.
17:19-17:42	Kakao ADORE. Kakobäuerinnen wenden mit der Hand Kakaobohnen, die auf einer Plane in einem eigens dafür errichteten Raum zum Trocknen ausliegen.
17:43-17:52	Kakao ADORE. Die Kinder der Familie Koroma zeigen stolz ihren Rucksack, mit dem sie ihre Schulsachen transportieren.
17:53-17:58	Kakao ADORE. Kakaobauer Jusu Koroma sortiert die Vorhänge, die das Familienbett vom Rest des Raumes abtrennen. Der Wohnraum der Familie beschränkt sich auf einen Raum, den sich zwei Erwachsene und drei Kinder teilen müssen.
17:59-18:11	Kakao ADORE. Kakaobauer Jusu Koroma sitzt mit seiner Familie auf dem Familienbett. Der Wohnraum der Familie beschränkt sich auf einen Raum, den sich zwei Erwachsene und drei Kinder teilen müssen.
18:12-18:15	Kakao ADORE. Eine Kakao-Bauern-Familie sitzt im Dorf Baoma im Kailahun Distrikt auf einer Bank vor ihrer Lehmhütte.
18:16-18:58	Projekt Kakao ADORE. Kameranachschwenk über das Dorf Baoma im Kailahun Distrikt.

18:59-19:02	Projekt Kakao ADORE. Im Dorf Baoma im Kailahun Distrikt liegt Reis, auf einer Plane, der dort zum Trocknen ausgelegt wurde.
19:03-19:35	Projekt Kakao ADORE. Der Schneider im Dorf Basma im Kailahun District zeigt stolz seine Nähmaschine und von ihm genähte Kleidung.
19:36-19:40	Projekt Kakao ADORE. Eine Kakao-Bauern-Familie sitzt im Dorf Baoma im Kailahun Distrikt auf einer Bank vor ihrer Lehmhütte.
19:41-19:53	Projekt Kakao ADORE. Dorfszene aus dem Dorf Baoma im Kailahun Distrikt.
19:54-20:00	Projekt Kakao ADORE. In einer Ölpresse befinden sich Fasern von Ölpalmen, aus denen Palmöl gewonnen wird.
20:01-20:22	Projekt Kakao ADORE. Eine Kakaobauern-Familie auf ihrem Bett. Der Wohnraum der Familie beschränkt sich auf einen Raum, den sich zwei Erwachsene und drei Kinder teilen müssen.
20:23-20:54	Projekt Kakao ADORE. Porträts von Mitgliedern der Kakaobauern-Familie Koroma im Dorf Basma im Kailahun Distrikt.
20:55-21:24	Projekt Kakao ADORE. Die WHH-Partnerorganisation Lizard Earth mit African Organic Chocolate hat in der Provinzhauptstadt Kenema eine Schokoladenfabrik errichtet, die wenige Wochen vor der Eröffnung steht. Das Gebäude, Kühlhäuser und Maschinen zur Schokoladenherstellung sind bereits vorhanden. Ziel ist es, die von den Lizard-Earth-Bauern fair produzierten Bio-Kakaobohnen hier zur fertigen, Schokoladentafel weiter zu verarbeiten und in Sierra Leone sowie in den Nachbarländern Liberia und Guinea zu verkaufen. Die gesamte Wertschöpfungskette bleibt somit im Land.
21:25-21:34	Projekt Kakao ADORE. Lizard Earth-Geschäftsführer Daniel Scholler unterhält sich mit einer einflussreichen Frau, die in Kenema Kakao vermarktet und Zugang zu den Autoritäten hat.
21:35-23:21	Projekt Kakao ADORE. Ein Bewohner des Dorfes Baoma im Kailahun Distrikt füllt Holzformen mit einer Mischung aus Lehm und trockenen Reishalmen. So entstehen Lehmziegel, die zum Bau von Hütten verwendet werden. Bei der Herstellung des Lehm-Reishalm-Gemischs helfen viele männliche Bewohner des Dorfes mit.
23:22-23:32	Ein Fahrzeug der WHH fährt durch die zentral in Sierra Leone gelegene Stadt Bo. Zahlreiche Motorräder sind auf der Straße unterwegs. Motorräder und Tuk Tuks sind Hauptverkehrsmittel in dem Land.
23:33-24:12	Langsam bahnt sich ein Fahrzeug der WHH seinen Weg durch die Provinzhauptstadt Kenema. Zahlreiche Motorräder sind auf der Straße unterwegs. Motorräder und Tuk Tuks sind Hauptverkehrsmittel in dem Land.

24:13-24:18	In der Provinzhauptstadt Kenema gehen Schüler in ihren Schuluniformen nach der Schule nach Hause.
24:19-24:23	Der Fluss Sewa ist einer der größten Flüsse in Sierra Leone.
24:24-24:30	George Muigai, WHH Head of ADORE Project an seinem Schreibtisch im WHH-Regionalbüro in Kenema.
24:31-24:38	Ein Fahrer der WHH lenkt ein Fahrzeug über eine Landstraße in Sierra Leone
24:39-25:04	Ein Geländefahrzeug der WHH fährt durch einen Außenbezirk der Provinzhauptstadt Kenema. In Sierra Leone gibt es nur wenige befestigte Straßen. Meist bestehen die Wege aus Sandpisten.
25:05-25:10	Auf einer Überlandfahrt fährt ein Fahrzeug der WHH an einem belebten Markt am Straßenrand vorbei.
25:11-25:21	Fahrzeuge der Welthungerhilfe passieren ein Dorf im Kailahun District.
25:22-25:38	Fahrzeuge der Welthungerhilfe passieren eine wackelige Brücke aus Holzbohlen im Kailahun District. Zuverlässige Geländefahrzeuge sind auf den beschwerlichen Sandpisten unerlässlich, um die Dörfer, in denen die WHH Projekte unterhält, zu erreichen.
25:39-25:43	Ein Mann mit einem völlig überladenen Motorrad überholt im Kailahun District einen Geländewagen der Welthungerhilfe. Motorräder sind das wichtigste Verkehrsmittel, um Waren und Personen zu transportieren.
25:44-26:25	Fahrzeuge der Welthungerhilfe befahren eine unebene, tief durchfurchte Sandpiste im Kailahun District. Zuverlässige Geländefahrzeuge sind auf den beschwerlichen Sandpisten unerlässlich, um die Dörfer, in denen die WHH Projekte unterhält, zu erreichen.
26:26-26:40	Hinweisschilder an der Panguma Kreuzung im Kenema District.
26:41-26:51	Tuk Tuks, Autos und Motorräder werden in Sierra Leone hauptsächlich zum Transport von Waren genutzt und sind meist völlig überladen.
26:52-27:33	Markttreiben in den Straßen von Kenema. Händlerinnen und Händler bieten an ihren einfachen Ständen Waren für den täglichen Bedarf an. Jetzt am Vormittag ist es noch relativ leer, am Nachmittag wimmelt es hier von Menschen.
27:34-27:36	Blick auf die Hauptstadt Freetown. Rauch steigt aus einer Müllhalde mitten in der Stadt. Das Müllproblem ist in Sierra Leone allgegenwärtig. Von staatlicher Seite gibt es keine umfassende Müllabfuhr, keine Erziehung zur Müllvermeidung und keine Gesetze zum Klimaschutz.
27:37-27:40	Fischerboote liegen in einer Bucht in der Landeshauptstadt Freetown.
27:41-28:58	Drohnenflug über die Außenbezirke der Provinzhauptstadt Kenema. Die Luft ist diesig von Rauch, der durch Brandrodung rund um die Stadt entsteht.

28:59-29:34	Drohnenaufnahmen vom Gebäude der WHH-Partnerorganisation Lizard Earth, in dem eine Schokoladenfabrik entsteht. Ziel ist es, die von den Lizard-Earth-Bauern fair produzierten Bio-Kakaobohnen hier zur fertigen Schokoladentafel weiter zu verarbeiten und in Sierra Leone sowie in den Nachbarländern Liberia und Guinea zu verkaufen. Die gesamte Wertschöpfungskette bleibt somit im Land.
29:35-29:52	Drohnenflug über das Gebäude, in dem das WHH-Regionalbüro in Kenema seinen Sitz hat.
29:53-30:06	Drohnenflug über eine landestypische Sandpiste In der Nähe des Dorfes Giehun im Kenema District.
30:07-31:11	Drohnenaufnahmen von einem Geländefahrzeug der WHH, das im Kenema District über eine der typischen Sandpisten fährt. Zuverlässige Geländefahrzeuge sind auf den beschwerlichen Sandpisten unerlässlich, um die Dörfer, in denen die WHH-Projekte unterhält, zu erreichen.